



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

OSMANLI USULÜ PİLİÇ DOLMASI

3 adet pilic
6 adet yağlı kâğıt (25x25 santim)
İçinin harcı:
1,5 su bardağı pirinç (300 gram)
1 kahve fincanı kuş üzümü
1 kahve fincanı beyaz fıstık
1/2 kuzu ciğeri
1/ çorba kaşığı yağ
1 küçük ince kıyılmış soğan
Yarımşar çay kaşığı kimyon, yeni bahar, karabiber
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı tepelme yağ
1/2 bağ kıyılmış dereotu

- 1) Pirinci temizleyip bol ılık tuzlu suda 2 saat ıslayınız. Sonra 3-4 defa yıkayıp bir süzgece çıkarıp süzdürünüz. Küçük kaplarda ayrı ayrı kuşüzümü ve beyaz fıstığı temizleyip yarım saat ıslayınız. Sonra süzdürünüz. Ciğeri küçük zar gibi doğrayınız.
- 2) Bir tencereye 1 çorba kaşığı dolusu yağ koyup kızdırıp beyaz fıstığı ilâve edip 1-2 defa karıştırıp soğanı ilâve ediniz ve 1-2 dakika karıştırarak kavurup ciğeri ilâve ediniz.
- 3) 2-3 dakika daha karıştırarak kavurup, kuş üzümünü, kimyon, yeni bahar ve karabiberini ve tuzunu, et suyunu ilâve edip 2 dakika kaynatınız.
- 4) Başka bir tencereye 250 gram yağı koyup kızdırıp pirinci ilâve ediniz.
- 5) Hızlı ateşte bir kevgirle dikkatlice karıştırarak 3-4 dakika kavurup, hazırladığınız ciğerli harcı, pirincin üzerine dökünüz ve bir kere karıştırıp 2 dakika kaynatınız.
- 6) Bir kere daha karıştırıp ağzını kapatarak ağır ateşte veya fırında 15 dakika hiç dokunmadan demlendiriniz ve sonra karıştırıp bir tepsiye boşaltıp biraz soğutunuz.
- 7) 3 adet pilici ortadan ikiye yarıp, kanat kemiği hariç, bütün kemiklerini çıkarınız ve pırzola demiriyle vurup yassılatınız. Hazırladığınız harcı pilicin butlarının üzerine eşit şekilde bölüştürünüz.
- 8) Pilicin göğüs kısmını but kısmındaki pilavin üzerine kapatıp kanat kemiğini yukarı çevirerek iki ovucunuzla biraz sıkıştırarak sırtüstü yatan küçük pilic şeklini veriniz.
- 9) Sonra pilicleri tuzlayıp, biberleyip, hafif biberiye otu serpiniz ve 22x22 santim kesilmiş 6 adet yağlı kâğıdın içini yağlayıp pilici tam kâğıdın ortasına göğüs yukarıda kalmak üzere oturtunuz.
- 10) Kâğıdın kenarlarını boyuna 2'şer santim dışa kıvrıp pilicin yarısı açık kalmak şartıyla kutu gibi kâğıda sarınız ve kâğıdın uçlarını pilicin altına kıvrınız. Pilicin kanat kemiğini üstte bırakarak pilicleri tepsiye yerleştiriniz ve üzerlerini yağlayınız.
- 11) Ortadan hızlı ateşli fırına sürüp 45 dakika zaman zaman üzerini yağlayarak pişirip fırından alınız, kâğıtlarını çıkarıp servis yapınız.

Not: Fırından çıkar çıkmaz üzerine 1 kepçe Konsome veya Tavuk Suyu döküp kapağını kaparsanız 10 dakika sonra kâğıtları kolay soyulur. Aynı suyu süzdürüp içine biraz kızarmış tereyağı koyarak piliclerle servis yapabilirsiniz.